



MASCARÓ

BRANDY
VINTAGE
Parellada 2006

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos durante todo el proceso de elaboración, desde la **viña** al embotellado. Por ello elaboramos vinos especialmente concebidos para su destilación

En nuestra destilería de Vilafranca del Penedès destilamos por el método charentés de **doble destilación** vinos elaborados con las variedades propias de nuestra zona.

La variedad presentada en el Brandy Vintage es la **parellada**, típica de la zona del Penedés. Es una uva de poco grado y alta acidez, una buena base para **vinos** destinados a la elaboración de brandy

Las holandas han madurado en **barricas de roble francés** de 300 litros.

El Brandy MASCARÓ Vintage quiere mostrar la variabilidad de las distintas añadas de holandas. Cada lote de elaboración tiene unas características distintas dependiendo de la variedad y la añada: estamos ante un Brandy para sumilleres

CATA:

- Color ámbar con matices dorados.
- Delicado aroma a vainilla, café y avellana sobre fondo de fino destilado.
- En boca es equilibrado, especiado con finos matices de madera. Larga y elegante presencia en boca.

SERVICIO:

Entre 16° y 18°C



INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Brandy elaborado a partir únicamente de Aguardiente de Vino

CRIANZA:

Añada 2006

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares residuales: 4 gr/l

Disfruta de un consumo responsable 40% vol